

## 佐藤の成長



一年前の私



現在の私



イラスト：佐藤

TAKAHAN 通信も創刊してから 1 年が経過しました。いつもご愛読頂いてありがとうございます。この時期また日焼けしました(笑) 昨年 4 月入社でイラスト担当している佐藤さんと麺活担当の菊地くんがいてくれたお蔭と感謝しております。 P.S. 私も「嘉一」食べてみた〜い!



代表取締役  
高橋 健一郎

精密なアウトライン処理  
旧型



文字の太りを抑える  
細線化、白抜き文字の  
背景輪郭処理による  
適性再現を実現。

なんと今年の 5 月より当社のオンデマンド機が新しくなり、従来の機械よりも発色が良く、解像度が 600dpi から 1200dpi となったことで、小さな字もより細くきれいに印刷できるようになりました。もちろん画像もより鮮明に印刷できます! この TAKAHAN 通信もオンデマンド機で印刷しておりますので、前号を持っていらっしゃる方は見比べてみてください。

「オンデマンド機が  
新しくなりました!」

ほぜ  
ほに  
タカハシ  
ほい  
5  
かい

### チケット印刷(ナンバリング)



### 宛名印刷



当社では名刺やはがき、チラシ等を印刷しています。一番のウリは、少数から印刷できかつ、お客様のご要望に合わせて素早く対応できることです。チケットや宛名の様に、一枚一枚異なる文字や画像を印刷する、**バリアブル印刷**にも対応しております。この機会に、ぜひ新しくなった当社のオンデマンド印刷をお試しください。 文：佐藤

そもそも  
オンデマンド機とは?

場所 青葉区国分町 3-8-12  
営業時間 11:00 ~ 15:00  
定休 水・第3木



鶏チャーシュー麺 塩大盛(980円+120円)+Bランチ(150円)  
中華そば(醤油): 700円。塩中華そば: 800円  
三陸わかめラーメン(醤油・塩) 900円

手揉みをし、平ざるで一つ一つ丁寧に湯切りされている。チャーシューは山形の冷たい肉そばで使われる。菌応えある親鶏を使用。味もさることながら食感が程よいアクセントになりラーメンの完成度をより高めている。サイドメニューには人気の鶏飯もあるが、個人的には鶏皮とご飯のセットをお薦めしたい。開店直後はスープが熱いことでもあるので猫舌の人は注意。

関東人も唸る!  
唯一無二の極上鶏スープ!!  
これまで食べ歩いた中で、これほどまでに優しく、これほどまでに鶏のコクを感じられるスープがあったらどうか。醤油味のオーソドックスな中華そばも間違いなく美味しいが、**嘉一のスープの真髓**を体感したいのならば是非、**塩中華そば**を注文してみてください。ラーメンのスープとは思えないほどの薄味に最初は困惑するかもしれないが、食べ進めれば食べ進めるほど鶏の旨味がやみつきになり、気づいたころにはスープまでしっかりと完食しているはずだ。ぶりぶりした嘉一の麺は、茹でる直前に店主自ら手揉みをし、平ざるで一つ一つ丁寧に湯切りされている。チャーシューは山形の冷たい肉そばで使われる。菌応えある親鶏を使用。味もさることながら食感が程よいアクセントになりラーメンの完成度をより高めている。サイドメニューには人気の鶏飯もあるが、個人的には鶏皮とご飯のセットをお薦めしたい。開店直後はスープが熱いことでもあるので猫舌の人は注意。

麺活 No.5

嘉一

「人の喜び創造業」

高橋写真製版  
TAKAHASHI SHASHIN SEIHAN CO.,LTD.

高橋写真製版



TEL 022-236-9818 〒984-0001 宮城県仙台市若林区鶴代町 5 番 30-1 号  
FAX 022-236-9820 http://www.takahan.com E-mail info@takahan.com

\* 営業時間、価格など掲載内容から変更される場合があります。

# にぼし戦争勃発!



ふじやま



まるたけ

▶特製追いサバ節そば(追いサバ節そば+全のせ:980円)  
その名の通り、提供前に追いサバダシを加えた一杯。苦味が効いたスープとパツパツ細麺が漉らない。  
・白ふじそば(780円)・替え玉(150円)・メの肉飯(200円)

▶全部のせ煮干中華そば(こいにぼ(煮干し中華そば+こいにぼ+全のせ:1,000円)  
しょっぱめだが、見た目とは裏腹に口当たりがよく病み付きになるファン急増中。麺がトッピングされているのも珍しい。  
・煮干中華そば あっさり(780円)・豚骨煮干中華そば こくにぼ(750円)

**場所** 宮城野区岩切字今市東293  
**営業時間** 11:30~15:00  
18:00~21:00 (平日のみ)  
**定休** 火曜日

**中華そば**  
**まるたけ**

**場所** 若林区荒町171  
**営業時間** 11:00~14:00  
(土日は15:00まで)  
17:30~20:00(平日のみ)  
**定休** 木曜日

**荒町商店中華そば**  
**ふじやま**

ここ数年、仙台で凄まじい勢いで提供店が増え出している煮干ダシラーメン。その中でも特に異彩を放つのが岩切のまるたけと荒町のふじやまだろう。この二店はどこも昨年開店したばかりにも関わらず、すぐさま人気店の仲間入りを果たしている。

まるたけのこいにぼは、緑がかる程濃いサバスープと強烈な煮干の香りが特長の漢らしいラーメンだが、口に入れると不思議と食べやすい。夜限定で、豚骨スープを加えマイルドにしたこくにぼも提供している。

一方ふじやまの追いサバ節そばは、ラツパ型の器に乾草岩のり、低温調理チャーシュー、赤玉葱とおしゃれ。豚骨ラーメンでお馴染みの替え玉方式を採用しているが、替え玉自体に味付けをしているためそのまま食べるとパスタのようで女性にも人気。

紹介したメニューはどちらも濃味が好きな人向けだが、両店の薄味煮干ラーメンも人気メニューなので、家族連れでも安心だ。

限定麺の一例(販売終了)  
チキン亀田の甘辛船かから〜麺レギュラーメニューでは提供不可な逸品。

**場所** 若林区新寺2-1-1  
**営業時間** 11:30~14:30  
17:30~22:00  
年中無休

**No.2**  
**麺屋とがし 龍牙**

**場所** 若林区新寺2-1-1  
**営業時間** 11:30~14:30  
17:30~22:00  
年中無休

**若林区新寺**

限定麺の一例(販売終了)  
チキン亀田の甘辛船かから〜麺レギュラーメニューでは提供不可な逸品。

**場所** 若林区荒町153  
**営業時間** 11:30~15:00  
17:30~22:00  
不定休

**No.1**  
**こいけ屋**

**場所** 若林区荒町153  
**営業時間** 11:30~15:00  
17:30~22:00  
不定休

**若林区荒町**

限定麺の一例(販売終了)  
チキン亀田の甘辛船かから〜麺レギュラーメニューでは提供不可な逸品。

**場所** 泉区市名坂新道18-1  
**営業時間** 11:00~14:30  
水曜日定休

**No.4**  
**自家製太麺渡辺**

**場所** 泉区市名坂新道18-1  
**営業時間** 11:00~14:30  
水曜日定休

**泉区市名坂**

限定麺の一例(販売終了)  
チキン亀田の甘辛船かから〜麺レギュラーメニューでは提供不可な逸品。

**場所** 宮城野区鶴ヶ谷1-8-16  
**営業時間** 11:30~14:30  
18:00~20:30  
(土日祝は15:00まで)  
水曜日定休

**No.3**  
**麺屋くまがい**

**場所** 宮城野区鶴ヶ谷1-8-16  
**営業時間** 11:30~14:30  
18:00~20:30  
(土日祝は15:00まで)  
水曜日定休

**宮城野区鶴ヶ谷**

# 仙台麺活 再訪問

これまで掲載した四店舗を振り返りつつ、掲載しきれなかった情報などをお伝えします。

※ 営業時間、価格など掲載内容から変更される場合があります。